

Smil Italský

Smil je stálezelený polokeř, citlivý vůči mrazu. Dorůstá do výšky 60cm. Zatím není tato bylina příliš známá. Říká se jí také italská slaměnka. Botanický název Helichrysum pochází z řečtiny. Vznikl spojením výrazů helios ([slunce](#)) a chrysos (zlatý) a vztahuje se ke zlatožlutě nebo hořčicově zbarveným okolíkům květů smilu.

Smil má úzké, stříbřitě zelené, aromatické listy, vůni připomínající kari. V pozdním létě vykvétají květy – malé, žluté „slaměnky“. Stonek je šedo zelený, druhým rokem dřevnatí. Listy jsou velmi hořké a nepřidávají se do pokrmů.

Čeľad:

Hvězdicovité

Původ:

Smil pochází z jižní Evropy a nejlépe se mu daří v mírném pásmu.

Použití:

Na záhonech s dostatkem slunce lze smil použít jako okrasnou rostlinu. Jeho jemně stříbřítá barva listů tvoří kontrast k ostatním rostlinám v bylinkové zahradce. Šíří kolem sebe výraznou vůni, připomínající kari, která se po dešti ještě znásobí. Květy jsou vhodné k sušení, zůstávají tak téměř beze změn. Smil se proto dobře uplatní v květinových dekoracích.

Chceme-li dodat polévkám, dušeným jídlům, rýži, zelenině a jiným pokrmům jemnou chuť kari, povaříme v jídle malé větvičky smilu. Listy můžeme použít do jídel připravovaných nakyselo a také do pokrmů z vajec a drůbeže.

Kytička smilu v šatníku nebo ve spíži odpuzuje moly.

Pěstování:

Stálezelený polokeř s nízkým bujným vzrůstem, venku nepřečká zimu. Pěstuje se především jako okrasná rostlina. Potřebuje slunné stanoviště, lehkou a dobře propustnou půdu. Na podzim smil lehce seřízneme a přikryjeme slámou, abychom ho uchránili před mrazem. Pokud jsou silné mrazy, přemístíme ho do interiéru.

Množení:

Množíme na jaře nebo na podzim řízkováním.

Sklizeň:

Větvičky podle potřeby, v červnu, červenci a srpnu, uřízneme a použijeme čerstvé nebo sušené listy. Listy sušíme jako koření, květy na ozdobu.